

תוכנית : דברמן  
תאריך : 04/02/2010  
שעה : 14:23:00  
רשות : רדיו קול חי

ד"ר ניר כרמי, חוקר במכון וולקני- מגוון פירות שפיתחו במכון, דוגמאות, דרישות השוק בעיקר מוחייל לפרי הדר.

ARIAL BERMAN: עכשו אנחנו אומרים שלום לד"ר ניר כרמי, חוקר **במכון וולקני**. שלום לך ד"ר כרמי מה שלומך. מה הפרי האהוב عليك במיוחד? ד"ר כרמי: יש הרבה פירות. הרבה מיני פירות אהובים עלי.

ARIAL: אבל אין איזה אחד שאתה מעדיף...  
ד"ר כרמי: אני מאד מעדיפים את הקלייפים שאנחנו פיתחנו.

ARIAL: אוקיי. אז מה זה אומר לנו לפתח לימון חדש ללא גרעינים, איך זה עובד בדיקוק?  
ד"ר כרמי: קודם כל זה מגע מזרישות השוק, ביהood השוק האירופי היום צורך פירות הדור חסרי זרעים, לא מנוסס שם לזרוק ולירוק גרעינים, אז אנחנו מתאימים את עצמנו לזרישות השוק, וכמו כן יש לנו מתחברים, שאנחנו צריכים ליצור גם טעם מוצלחים יותר, ופרי יותר אינטימי, שיכיל גם תכונות בריאותיות נוספות.

ARIAL: אבל גרעינים זה משהו שהוא די משמעוני בשביל הפירות הנוספים שאמורים לגודל מהגרעינים לא?

ד"ר כרמי: כן. שאלה טובה. אבל בהרבה מיני חמחים, בעצים, אנחנו מרבים את זה ריבוי דרך עיניים, ברגע שבאמת יוצרים הכלאות ומהזרעים אנחנו מניביטים חמחים חדשים, שונים ומגוונים, ואחר כך יש לנו כל מיני תהליכי שבאורותם אנחנו משרים מوطציות ונסתרים מהזרעים, ורבים מהם ריבוי וgettoibi, כמו על ידי עיניים, וכולם זהים אחד לשני, ואין צורך לרבות על ידי זרעים.

ARIAL: מה זאת אומרת זהים אחד לשני, מה הם גם גדים אותו דבר? או זהים בתכונות.

ד"ר כרמי: זה כמו קלונינג, כולם זהים, כל העצים זהים, חוץ מזה זה חשוב מכך בחקלאות לזרות, כי אם אנחנו נפתח איזשהוא גידול מסויים, ואחר כך הזרעים יוצרם שונות, כל אחד שונה לממרי עם תכונות אחרות. אז אנחנו חייבים להגיע לאחדות.

ARIAL: אוקיי, בוא נדבר על הפירות החדשים.

از' הזכרתי כבר שיש לימונים בלי גרעינים,  
נכון? מנדירינה גם היא בלי גרעינים. זה דברים  
אגב שימושיים גם כל הדברים האלה?  
ד"ר כרמי: כן, למשל המנדירינה חסרת הגרעינים,  
זה הזו המוביל היום מבחני טעימה והכי מובהק  
בשוקים בעולם. וגם ניתע הabi הרבה בארץ,  
זה מה שמחזיר את העדנה לענף ההזרם שכמעט  
נכחד, והיום הוא בהתאוששות מדהימה.

אריאל: בזכות זה יש מוצר שהוא בלי גרעינים.  
ד"ר כרמי: כן. ובעיקר משוק בחו"ל כיוון שם  
המחירים הם בחו"ל, אבל בכלל הנטיות הנרחבות,  
בקרוב הצרכן הישראלי גם כן יהיה ממנו.  
אריאל: אשלולית מתוקה. כל הרעיון באשלולית  
זה שהיא לא מתוקה, נכון?

ד"ר כרמי: כן, אבל לא. לאשלולית יש עוד טעמיים  
של קצת מרירות, ועוד ארומה וטעמים שונים  
אופייניים, ובמקומות שיצטרכו להוסיף לה סוכר,  
אז פיתחנו אשלולית מתוקה. יש עוד נושא... בעיה  
באשלוליות, של אנשים שנוטלי תרופות סטטיניסטים,  
מעכבי סינטיזות כולסטרול, אנשים בעלי כולסטרול  
גבוה, מנועים מלצרוך אשלוליות ואנחנו מפתחים  
כרגעים, ויש לנו כמה טיפוסים, אנחנו בוחנים  
אותם כשהם לא מיכלים את אותן תרכובות  
שמעצמות את פירוק הסטטיניסם, ונ Koho שנצא  
עם מוצר שיוכל להרחיב את ציריך האשלוליות  
שברגע נמצאת בנסיגה.

אריאל: פומלה לבנה. למה צריך שתהייה לבנה,  
מה רע בפומילה המוכרת לנו?

ד"ר כרמי: לאו זוקא לבנה, אנחנו מפתחים  
גם בעיקר פומילות אדוומיות ויש לנו פומילות  
אדומיות חדשות, עשירות מאד בליקוטין, החומר,  
התרכובות האדומה שהיא גם נגdot חימצון,  
יש לה סגולות בריאותיות, עשרה כמות בויטמין  
אנו מפתחים שלל פירות מגוונים שככל C.

אחד מתאים  
ל니שה שלו.

אריאל: איפה אפשר למצוא, או זהה בעיקר  
באמת משוק בחו"ל, אני הולך לחנות הירקות,  
אני יכול להבדיל, אני יכול לדעת מהם הפירות  
האלה?

ד"ר כרמי: קצת קשה למי שלא מבין, וגם המוכרים,  
הירקנים לא כל כך מתמצאים ולפעמים הם  
מוכרים זו מסוים, בשם של זו אחר, אני מאמין  
שבשנים הקרובות, הזרם שהם עכשו כרגע  
נמכרים בעיקר בחו"ל ו...

אריאל: בסופו של דבר יגיעו גם לארץ.

ד"ר כרמי: יגיעו לארץ כי הנטיות הן כל כך  
נרחבות, עוד דבר חשוב שאני צריך לציין, שהמגדלים  
עוברים להשקיה במים מושבים, זאת אומרת  
מי ביוב מטוהריהם, כך שהם לא מהווים כמו  
שבעבר האשימו אותם שאנו מייצאים מים,  
از' זה כבר לא כן, מעל 70%, ובקרוב זה יהיה  
הפרדים ומפעלים אחרים יושקו במים, 100%  
מושבים, וזה לא יהווה נטל על משק המים,  
זאת אומרת מי ביוב שבמקומות שיישפכו לים,  
אריאל: עוברים תהליך של טיהור ומשתמשים  
בזה כדי להשקות.

ד"ר כרמי: בדיק, וזה גם מוזיל את העליות

של...

אריאל: מי מחליט איזה צבע לחת איזה פרי,  
כי אתם משחקים הרויים עם הצבעים?

ד"ר כרמי: קודם כל אנחנו צריכים מיגון שלם,  
וחוץ מזה אנחנו קשובים למשוקים, אנחנו... מגיעים  
אלינו משלחות מחו"ל, של משוקים מבריטניה,  
ומשאר ארצות אירופה ומכל העולם בעצם,  
 אנחנו גם נמצאים בכנסים בינלאומיים ומחלייפים  
מידע,

אריאל: אבל באופן עקרוני, אתם יכולים לקחת  
את הפומילה ולהפוך אותה לסגולה נגיד, או  
שchorah?

ד"ר כרמי: יש לנו תכניות דזוק להפוך קליפים,  
מנדריניות, לsegolot, מה שהיה פעם תפוס גם,  
שלא היו מודעים לsegolot הבריאות של  
אנטוס ימים, זהה נעלם, עכשו חוזר במגמת  
חוּרָה, ואנו מפתחים כרגע, יש תחרות קשה  
בין לבן קבוצת איטליה, נקווה שאנחנו נשיג  
אותם. לפתח באמת מנדרינה סגולה.

אריאל: יפה. עכשו למעשה המכון הזה, וולקני,  
וזאת שאלת הסיג, כשאתם מפתחים מוצר  
זהה, אז מה אתם מוכרים את הפטנט, אתם  
אחראים על הגידול והשיווק, זאת אומרת אם  
אתם בתמונה, רק בפיתוח כموן, אנחנו

ד"ר כרמי: אנחנו בעיקר בפיתוח כמון, אנחנו  
מוסד מחקר, אבל אנחנו בקשר עם אנשים שמשוקים  
בהמשך, כי אנחנו צריכים להיות קשובים לדרישות  
השוק, ולא לפתח משהו שהשוק לא מתעניין  
בו. כמו ש אנחנו מעגנים את זה בפטנט. כי  
כבר בעבר היו מקרים של גנבות של זנים שפיתחנו.

כן, ספרדים, **המועצה לשיווק פרי הדב** תפסה  
את זה בזמן ותצליח לנראה לעזור את זה,  
וכמון, אנחנו מיד מעגנים בפטנט כל זן שאנחנו  
מפתחים. לאחר מכן יש מערכת של שיווק,  
אבל אנחנו כל הזמן בדו-שיח ובקשרים שאנחנו  
בעצם מזינים אחד את השני, זה מערכת מקיפה,  
גם של אנשי... מזריכי **ஸראד החקלאות**.

אריאל: בKİצ'ור הרבה אנשים מעורבים בפיתוח  
ובשיווק.

ד"ר כרמי: כן. כל אחד בשלב שהוא מתמחה  
בו.

אריאל: ניר כרמי, ד"ר ניר כרמי, חוקר **במכון**  
**וולקני**, תודה רבה לך, שיתה בהצלחה. תודה  
רבה.